Fylte banancupcakes med marengskrem

Ingredienser



Bananmuffins:
♥ 4 egg
♥ 450 g sukker
♥ 4 modne bananer
♥ 3 dl lettrømme
♥ 200 g smør
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 3 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 450 g hvetemel
- -
♥ 150 g chocolate chips eller kokesjokolade (kan sløyfes)

Fyll:
♥ 2,5 dl Nutella
♥ 2,5 dl vaniljekrem

Marengskrem:
♥ 4 eggehviter
♥ 7 dl sukker
♥ 1 dl vann
♥ 2 ss lys sirup
♥ 2 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ kakestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Bananmuffins:
Pisk egg og sukker luftig. Mos bananene og bland i sammen med lettrømme. Rør inn smeltet smør. Sikt sammen de tørre ingrediensene og vend inn i deigen. Bland alt godt.

Jeg blandet chocolate chips i halvparten av deigen, men det er ikke nødvendig.

Sett papirformer i muffinsbrett. Jeg brukte disse lekre formene i gult og brunt (se tips). Fordel deigen i formene så de blir ca. 2/3 fulle.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 175°C i ca. 35-40 minutter eller til de er gyllenbrune i fargen. Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Fyll:
Ha myk, romtemperert Nutella i en sprøytepose med spiss sprøytetipp.

Stikk tippen ned i muffinsene og sprøyt inn fyllet.

Gjenta med vaniljekrem.

Jeg fylte Nutella i halvparten av muffinsene, og vaniljekrem i den andre halvparten av muffinsene (som jeg hadde sjokoladebiter i).

Marengskrem:
Til marengskremen has eggehviter, sukker, vann og sirup i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med litt kokende vann (bollen skal ikke være i berøring med vannet og må være stor nok til at det blir tett rundt kanten av kjelen). Over dampen piskes så eggehviteblandingen med en elektrisk håndmikser i ca. 7-8 minutter. Blandingen skal ha tykk, hvit, blank marengskonsistens.

Ta metallbollen vekk fra kjelen og pisk inn vaniljeekstrakt. Pisk i noen minutter til, så marengsmassen blir avkjølt og tykk.

Ta marengskremen straks i en kakesprøyte og sprøyt store, vakre topper på hver bananmuffins.

Dryss på kakestrøssel med en gang, før marengskremen rekker å tørke på overflaten.

Tips

♥ Bananmuffinsene kan gjerne bakes dagen i forveien. Oppbevar dem i så fall godt innpakket i plast så de ikke blir tørre. Marengskremen bør helst lages på serveringsdagen, da smaker den best!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fylte-banancupcakes-med-marengskrem